

# PRONTOMELA

Linea Pasticceria

## Caratteristiche

- Miscela a base di mela disidratata a cubetti.
- Alta resa: da 1,25 Kg (sacchetto) si ottengono 5,5 Kg di prodotto finito.
- Velocità di preparazione.
- Qualità costante della consistenza delle mele nel tempo.
- Alta percentuale di frutta.
- Prezzo competitivo.
- Idonea alla cottura e surgelazione.

## Ricetta base

<b>PRONTOMELA</b>	<b>1.250 g</b>
Acqua fredda	4.250 g
Resa	5.500 g

### modalità d'impiego:

Mescolare il contenuto del sacchetto (1,25 Kg) con l'acqua, quindi lasciar riposare 8 ore.

Utilizzando questa procedura, si avrà una farcitura con mele a cubetti dalla consistenza fresca.

Se invece si vuole ottenere una mela che sembrerà cotta, basterà utilizzare acqua calda (senza tempi d'attesa). Utilizzare secondo esigenze dopo il raffreddamento del prodotto.



Per un laboratorio che necessita di mele fresche si presenta spesso il problema delle differenti qualità e sapori delle mele. Non parliamo poi della conservazione delle stesse! I tempi di lavorazione sono sempre più ristretti e accelerati a causa di una manodopera costosa e sempre più difficile da reperire. **PRONTOMELA risolve i vostri problemi!**

